

Nel borgo di Oгна di scena i piatti e le tradizioni di Romagna

written by Redazione | 21 Settembre 2016



Sono i sapori della Romagna i protagonisti della nuova edizione della Festa della Natura di Villa d'Ogna, l'originale idea di sagra del C'entro parrocchiale di Ogna che, anziché replicare il clichè casoncelli-grigliata-liscio, va ogni anno alla scoperta di un territorio e seleziona con cura prodotti e ospiti che siano autentica

espressione di tipicità.

L'appuntamento 2016 è nella bella piazza di Ogna il 24 e 25 settembre. Ci saranno le specialità gastronomiche, gruppi folkloristici e una nutrita schiera di artigiani che rappresenteranno lavori tradizionali e coinvolgeranno i visitatori con laboratori: il mosaico artistico con una scuola di Ravenna, le ceramiche dei maestri di Faenza, l'arte dimenticata degli intrecci d'erba palustre, il ricamo dell'ottocento di Savignano, fino al torniante che realizza le teglie terra di fuoco

su cui in certe zone si cuoce ancora la piadina, ai piadinari e all'antica stampa su tela.

Il momento più atteso è quello del pranzo della domenica, con un menù interamente a base di prodotti e piatti della regione ospite. Si comincia con Capocollo e noce di prosciutto di rustichello, salame in filzetta di Mora romagnola (Presidio Slow Food), piadina, pecorino stagionato in foglia di noce e saranghina gratinata. I primi sono Risotto di Romagna con seppie e piselli e tortelli di patate al burro bianco, mentre per secondo sarà servito Coniglio in porchetta al Sangiovese con scalogno di Romagna Igp accompagnato da purè di marroni casolari e fagioli in giubba lunga. Per finire in dolcezza Mandorlato al cioccolato di Modigliana, biscotti di Romagna e pere in brodo di giuggiole.

Il rispetto delle provenienze è tale che anche acqua (Galvanina fonte antica) e pane arrivano dalla Romagna. Il costo è di 25 euro e comprende il caffè ma non i vini che si possono acquistare allo stand espositivo in buona selezione, come Albana Docg Cantine Cadisopra consigliato per l'antipasto, Ceperano Docg Fattoria Zerbina indicato per i primi, Cadisopra Romagna Sangiovese Marzeno Cantina Cadisopra per il secondo e Arrocco Romagna Docg Albana passito Cantina Fattoria Zerbina per il dolce.

L'apertura della sala è alle ore 12.15. Info: centroparrocchialeogna@virgilio.it

Festa della NATURA

7° Edizione - Organizzata dal C'Entro Parrocchiale Ognà



24 e 25 settembre 2016
Piazza di Ognà - Villa d'Ognà

**STANDS CON PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
ED ANTICHI MESTIERI ROMAGNOLI**



SABATO 24

- Ore 15:00-15:30 Avvio presentazione manifestazione
- Ore 15:30-19:00 Visita Stands - laboratori
- Ore 18:00-19:00 S. Messa
- Ore 19:00 Aperitivo e tagliere con prodotti tipici romagnoli
- Ore 20:30 Tributo cantautori romagnoli con Giorgio e Ghila con letture a cura dell'Associazione teatrale COMICI E COSMETICI

DOMENICA 25

- Ore 9:30 Apertura e visita Stands - laboratori
- Ore 10:00 S. Messa
- Ore 10:45 Presentazione Gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli "TURIBIO BARUZZI"
- Ore 11:30-15:00 Aperitivo e pranzo su prenotazione con prodotti tipici romagnoli (max 150 posti) in luogo coperto in collaborazione con la scuola Alberghiera ABF Clusone
- Ore 15:00 Spettacoli e balli con gruppo Folkloristico
- Ore 17:30 Degustazione piadina romagnola



Per informazioni e prenotazioni contattare: **Maurella** - telefono **348.4372246** (telefonare ore pasti), email: centroparrocchialeogna@virgilio.it - Biblioteca di Villa d'Ognà



Fondazione Pio Legato
Bettoncelli di Ognà
ONLUS

